

T. CONSEILS IMPORTANTS

12. Ne pas utiliser l'appareil dehors.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres utilisations que la torréfaction de café.
14. Le fait de trop remplir le torréfacteur, d'y insérer des ustensiles, feuilles d'aluminium ou tout objet métallique peut créer un risque de départ de flammes ou de court-circuit.
15. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de rideaux, voilages, tentures ou autres matériaux inflammables.
16. Cet appareil est équipé d'une prise polarisée (une branche est plus large que les autres). Afin de réduire le risque de court-circuit, cette prise est conçue pour aller dans un équipement polarisé. Si la prise mâle ne rentre pas dans la prise femelle, inverser le sens de la prise mâle. Si la prise ne rentre toujours pas, appeler un électricien. Ne pas tenter de modifier la prise de quelque façon que ce soit.
17. Ne pas tenter de déloger des grains coincés lorsque l'appareil est en fonction.
18. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
19. Eloigner les animaux de l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.
20. Ne pas nettoyer avec une éponge abrasive type métallique. Des morceaux de métal risquent de pénétrer dans le mécanisme et de causer un court-circuit, de provoquer un départ de flamme ou d'endommager l'appareil.
21. Ne jamais se servir de l'appareil sans que le compartiment de torréfaction ait été mis en place.

2. TABLE DES MATIÈRES

- Afin d'utiliser cet appareil en toute sécurité, lire attentivement les précautions d'utilisation décrites en pages 15, 16 et 17 avant utilisation.
- Ce manuel contient également des informations concernant la garantie. Conserver ce manuel précieusement.

1. Notice de sécurité	1
2. Table des matières	2-3
3. Introduction	4
4. Principales fonctions	5
5. Configuration	6
6. Lexique et fonctions	7-8
7. Fonctionnement	9-13
a. Préparation pour torréfier le café	9-10
b. Courant électrique et minuteur	10
c. Réglage et modification de la température	11
d. Cycle de refroidissement (marche/arrêt)	12
e. Enlèvement des grains torréfiés	13
8. Guide de la torréfaction	14
9. Précautions de sécurité	15-17
10. Nettoyage et maintenance	18
11. Détection des pannes	19-20
12. Messages d'erreur et procédures d'urgence	20
13. Notes	21-22
14. Contrat de garantie	Dos de la couverture

3. PRÉAMBULE

Nous vous remercions d'avoir fait l'acquisition du torréfacteur Gene Café CBR-101.

Le Gene Café CBR-101 a été conçu pour une utilisation domestique. Design dans les règles de l'art, matériaux de première qualité et fabrication soignée caractérisent cet appareil. La technologie d'origine simplifie et automatise le processus de torréfaction, donnant aux amateurs la possibilité de faire du café fraîchement torréfié à la maison.

Nom/modèle		Gene Café CBR-101
Type de broyage		Broyage en vortex
Refroidissement		Température ambiante, largement ventilée (environ 10 minutes)
Chauffe		Air chaud indirect (0 - 30 minutes)
Contrôle de la température		0°C - 250°C
Puissance		1 200 - 1 300 W
Voltage		110 V, 120 V, 220 V, 230 V, 340 V - 50/60 Hz
Consommation		1 200 - 1 300 Watts
Chambre	Matériau	Tube en verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
	Capacité	Max. 300 g
Niveau sonore		65 dB
Dimensions		460 mm x 243 mm x 226 mm (y compris récipient à collecter)
Poids		5,5 kg
Couleur		Noir

Design et spécifications peuvent être sujet à modifications sans notification préalable.

« Pyrex » est une marque déposée par Corning Incorporated.

4. FONCTIONS

Chambre de torréfaction amovible

La chambre de torréfaction amovible est conçue pour accueillir les grains, être vidée et nettoyée facilement.

Contrôle automatique de la température

Les différentes possibilités de réglage de température permettent d'adapter la torréfaction en fonction du résultat souhaité : depuis un grain légèrement torréfié jusqu'à une torréfaction foncée (type Italien) pour faire un espresso.

Contrôle automatique de refroidissement

Le cycle de contrôle automatique de refroidissement empêche les grains, trop torréfiés, de demeurer chaud.

Contrôle automatique du minuteur

Le minuteur réglable permet de modifier sur le champ le temps de torréfaction sans interruption ni réinitialisation du cycle de torréfaction.

Protection contre le surchauffe

Les capteurs de protection contre le surchauffe dirigent le système et le ferment dans le cas de surchauffe.

Réceptacle à pellicules de haute efficacité

Les oléine ainsi que les gaz qui s'échapperaient sont mis à l'écart des grains lorsque ceux-ci sont torréfiés, évitant qu'ils puissent en altérer le goût. Les pellicules sont collectées dans un réceptacle amovible et facile à nettoyer.

Mélangeur innovant 3D

La chambre de rotation dispose d'un axe déviant divisé, ce qui permet une torréfaction régulière et efficace.

Design Européen

Les lignes nettes et le design discret du torréfacteur Gene Café en font un élément qui s'intègre facilement dans votre cuisine.

Chambre de torréfaction transparente

Contrairement à d'autres torréfacteurs, le Gene Café dispose d'une chambre de torréfaction transparente avec un couvercle de sécurité qui permet de surveiller le processus de la torréfaction.

Système de chauffe

Un ventilateur puissant fait rapidement circuler l'air chaud dans la chambre de torréfaction. Afin d'éviter que les grains ne brûlent, ceux-ci n'entrent jamais en contact avec la source de chaleur.

Chambre de torréfaction grande capacité

Le mélangeur 3D et le système de chauffe permettent de torréfier jusqu'à 300g de café.

Système silencieux

Le Gene Café est un appareil très silencieux grâce à sa conception et à sa fabrication de qualité. D'un niveau de 65 dB, il peut s'utiliser en intérieur sans gêner.

Service Après-Vente

Notre service Après-Vente est à votre disposition si vous rencontrez un problème avec votre Gene Café.



5. CONFIGURATION



CORPS PRINCIPAL



CHAMBRE DE TORRÉFACTION



RÉCEPTACLE À PELLICULES
GRANDE CAPACITÉ (en option)



RÉCEPTACLE À PELLICULES
(STANDARD)



SOCLE POUR
CHAMBRE DE
TORRÉFACTION



CUILLÈRE DOSEUSE
(100g)



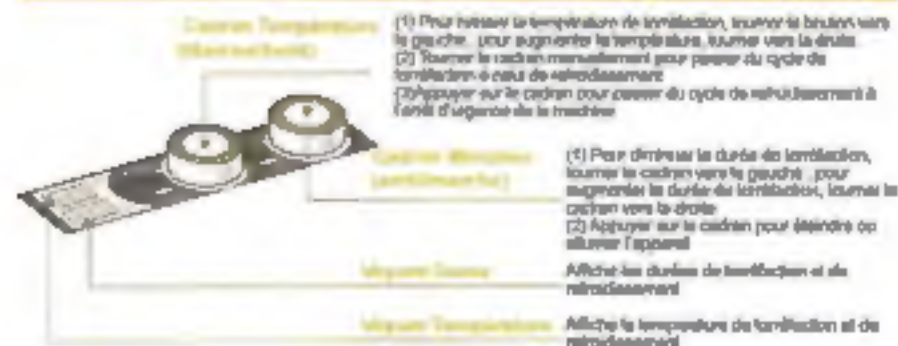
MANUEL DE
L'UTILISATEUR

6. LEXIQUE ET FONCTIONS

Chambre de torréfaction

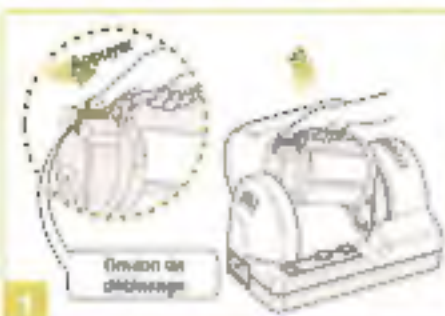


Voyants de contrôle



7. FONCTIONNEMENT

1 - Avant la torréfaction



1 - Ouvrir le capot de sécurité, appuyer la poignée sur la chambre de torréfaction, appuyer sur le bouton et soulever le couvercle pour le déloger.



2 - Passer doucement la chambre de torréfaction sur le côté et soulever le couvercle.

Attention !

* Toujours utiliser le socle de la chambre de torréfaction ; ne jamais tenter de mettre cette dernière directement sur le socle, elle risquerait de se renverser et de se briser.

* Être très prudent lors de la prise en main de la chambre ; les bords de la chambre de torréfaction sont très coupants.



3 - Remplir la chambre de torréfaction avec la quantité souhaitée de café vert à l'aide de la cuillère dosée. La cuillère fournie avec l'appareil Gero Café a une contenance de 100g. Ne pas aller au-delà de la capacité de remplissage de la machine. Un niveau maximal de remplissage est indiqué par un trait sur le côté de la chambre de torréfaction.

Attention !

* La capacité maximum est de 300g ; remplir la chambre de torréfaction au-delà de cette quantité risque de réaliser une torréfaction inégale voire de causer un délogement de la machine. S'assurer de ne pas dépasser la quantité maximum.

* Ne pas excéder 300g de remplissage de l'appareil avec des grains secs ou des « Corosille » (ou « Café perlé »).

* Éviter des grains de café qui contiennent des impuretés, ou des débris pouvant causer un délogement de la machine. Trier les grains et éliminer tout corps étranger avant de mettre les grains dans la machine.

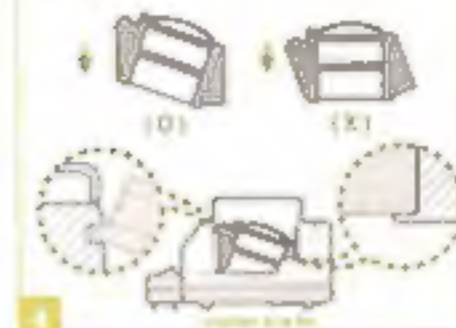
7. FONCTIONNEMENT



4 - Fermer le capot de la chambre de torréfaction. En plaçant l'extrémité de la chambre de torréfaction sur votre gauche, aligner le capot avec la rainure du torréfacteur et pousser doucement la chambre de torréfaction jusqu'à ce qu'elle s'encroche dans son orifice. Afin de s'assurer qu'elle est bien encrochée, tirer légèrement sur la poignée de la chambre ; celle-ci doit rester encrochée.

Attention !

* Lors de l'encrochement de la chambre dans le corps de l'appareil, le dessus de la chambre doit se trouver sur la gauche.



5 - Afin de garantir l'opération en toute sécurité, fermer soigneusement le capot et fixer le réceptacle à pellets à gauche du torréfacteur avant de faire marcher la machine.

Attention !

* Pour rappel le Gero Café ne doit jamais être utilisé avec le capot ouvert. Il est dangereux de toucher la chambre de torréfaction, spécialement lorsqu'elle fonctionne. Ne jamais essayer d'ajuster dans le torréfacteur.

* Ne pas faire marcher le torréfacteur sans que la chambre de torréfaction ait été mise en place.

* Le Gero Café devient très chaud et dégage de la chaleur lors de la torréfaction. Ne pas lever l'appareil sans surveillance, surtout en présence d'enfants.

* Avant de faire fonctionner le torréfacteur, s'assurer que le réceptacle à pellets est propre et est correctement fixé à la machine. Ne pas tenter d'y mettre autre chose que le réceptacle à pellets.



Afin de garantir une sécurité maximale, une lecture approfondie de ce manuel est recommandée ; toujours observer les consignes suivantes :

Attention !

- 1 - garder le réceptacle à pellets propre, y compris le filtre
- 2 - éloigner tout corps étranger de la chambre de torréfaction et du torréfacteur
- 3 - Ne pas utiliser tout objet qui pourrait s'immiscer dans le pot du réceptacle ou bloquer le système de rotation de la chambre de torréfaction
- 4 - Utiliser la machine avec une pièce bien identifiée, utilisée avec une huile appropriée
- 5 - Tenir les objets inflammables hors de portée du torréfacteur ; tenir les enfants et animaux à l'écart du torréfacteur
- 6 - Comme pour tous les appareils électroménagers domestiques, éviter toujours un incendie à partir de l'eau.

F. FONCTIONNEMENT

2 - Mise en fonction et réglage de la durée de torréfaction

1 - Vérifier le voltage indiqué sur la plaque en métal située en-dessous du torréfacteur et connecter le Goro Café à la prise appropriée.



2 - Appuyer sur le bouton « TIME » (bouton ON/OFF) pour mettre le Goro Café en marche.

- le cadran montre la température ainsi que le temps de torréfaction
- attendre un délai de 2 secondes avant de pouvoir modifier les réglages
- la chambre de torréfaction emboute les opérations.



3 - Pour régler la durée de torréfaction, tourner le bouton « TIME » (bouton ON/OFF) vers la droite.

Se référer au Guide de la Torréfaction page 14 pour le temps de torréfaction.

Pour la première utilisation de l'appareil, tourner le bouton réglé la durée de torréfaction à 15 minutes.

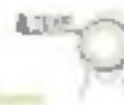
Pour un contrôle plus précis, le minuteur peut être réglé à des intervalles de six secondes, dans une fourchette entre 0 et 30 minutes.



3 - Réglage de la température et de la torréfaction

1 - Appuyer le bouton TEMP (START/STOP) avec le doigt pour régler la température souhaitée.

- Se référer au Guide de la Torréfaction page 14 pour choisir la température de torréfaction recommandée.
- La température peut être contrôlée par intervalle d'un degré entre 40° et 250°C.



2 - Après avoir réglé la température, appuyer sur le bouton TEMP (START/STOP) pour lancer le processus de torréfaction.



F. FONCTIONNEMENT

4. Refroidissement

1 - Une fois que la torréfaction se termine, le Goro Café commence automatiquement son cycle de refroidissement. La fin du cycle est signalée par un bip sonore qui retentit lorsque la chambre de torréfaction atteint 50°C.

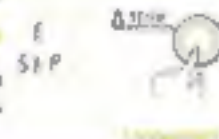
2 - Arrêt manuel du processus de torréfaction: pour stopper manuellement la torréfaction et diffuser le refroidissement, sans tenir compte du temps restant de torréfaction.

- Appuyer sur le bouton « TEMP » lorsque le Goro Café est en processus de torréfaction.
- le Goro Café commencera tout de suite à refroidir les grains. Le cycle s'achève lorsque la chambre de torréfaction atteindra 50°C.



3 - Arrêt manuel du processus de refroidissement: pour interrompre le cycle de refroidissement.

- Appuyer sur le bouton « TEMP » (START/STOP) pendant le cycle de refroidissement.
- le Goro Café continuera à refroidir les grains mais seulement jusqu'à ce que la chambre de torréfaction atteigne son second niveau de sécurité, à savoir 100°C.

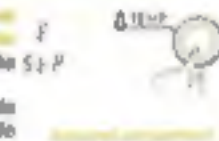


4 - Arrêt d'urgence

- Appuyer sur le bouton « TEMP » (START/STOP) et le bouton d'arrêt pendant au moins 2 secondes pendant le processus de torréfaction. Le cadran de température indique « E » et celui de la durée indiquant « S + P ».

• le Goro Café s'arrête immédiatement. Cependant, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner jusqu'à ce que la chambre de torréfaction atteigne une température de sécurité.

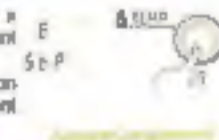
Attention ! Attendre au moins une heure le temps que le système refroidisse avant de lancer une seconde opération de torréfaction (DMO4)



4 - Torréfaction contrôlée

Torrifier une fois → arrêt immédiat → appuyer sur le bouton « TEMP » (STOP) → retourner au réglage par défaut (le ventilateur de refroidissement s'arrête).

Une fois que la température et le minuteur sont réglés, appuyer sur le bouton « TEMP » (START). La fonction mentionnée ci-dessus est généralement utilisée par les restaurants, mais rarement pour un usage domestique.



Information
affichée
pendant le
cycle de la
torréfaction



Le cadran « TEMP » affiche alternativement la température en cours pendant deux secondes, puis la température demandée pendant une seconde. Ce cycle se répète pendant la durée du processus. Le cadran « TIME » affiche le temps restant pendant le processus de torréfaction et le temps écoulé (on partant depuis zéro) pour le cycle de refroidissement.

7. FONCTIONNEMENT

5 - Fin de la torréfaction



1- Lorsque le cycle de refroidissement est terminé, la chambre de torréfaction s'arrête et un signal sonore signale la fin du processus de torréfaction/ refroidissement. Soulever le capot, appuyer sur le bouton et retirer la chambre de torréfaction du torréfacteur en tenant la poignée de la chambre de torréfaction vers le haut.

Attention !

Être sûr qu'il ne fait pas trop chaud. La chambre de torréfaction ne doit pas complètement refroidir après la fin du cycle de refroidissement, utiliser une pincette ou des gants isolants pour prélever tout risque de brûlure lorsque la chambre de torréfaction est retirée du Gato Café.



2- Ouvrir le capot de la chambre de torréfaction et verser les grains de café torréfiés dans une pincette ou une grande assiette plate. Étaler les grains de café en une mince couche pour faciliter leur refroidissement. Les grains doivent être à température ambiante avant utilisation. Un petit ventilateur électrique dirige vers les grains de café accélérera leur refroidissement.

3- Votre torréfacteur Gato Café est équipé d'un système de mise en veille automatique. Lorsque la torréfaction termine son cycle de refroidissement et que le signal sonore retentit, l'appareil se met en veille. Une minute après l'arrêt du torréfacteur, un second bip est émis et le Gato Café se réveille en mode veille comme aucune utilisation supplémentaire et système d'économie d'énergie.

Attention !

* Lorsque la chambre de torréfaction est retirée dans le torréfacteur, s'assurer que le couvercle de la chambre est dirigé vers la gauche.

* Si la chambre de torréfaction n'a pas été correctement fermée et qu'elle n'est pas bien fixée au torréfacteur, le Machine ne fonctionnera pas correctement et peut rencontrer des dysfonctionnements.

4- Nettoyer la chambre de torréfaction vide comme décrit page 18 et la placer sur son socle pour qu'elle puisse sécher.



8. GUIDE DE TORRÉFACTION

Au sujet de la torréfaction du café

Les grains de café vert (non torréfiés) dégagent un parfum très vert et ne rappellent en rien le parfum naturellement associé au café. Les grains de café vert (non torréfiés) peuvent se conserver plusieurs années dans un endroit frais et à l'abri de l'humidité. Lorsque les grains sont torréfiés entre 12 et 23 minutes à une température de 200° - 250°C, ils développent des arômes caractéristiques que l'on associe au café. Le processus de torréfaction entraîne des modifications qui vont créer ce goût familier du café. Alors que les grains commencent à brunir, le pourcentage d'humidité passe de 10 % à 1 %, la teneur en gras de 12 à 16 %, la teneur en glucide de 10 % à 2 %, l'acide chlorogénique de 7 % à 4,5 % et la teneur en triglycéride de 1 % à 0,5 %. La teneur en caféine, cellulose, pectine et cendres demeure inchangée mais le volume du grain augmente de 1,5 à 2 fois alors que le poids du grain baisse de 20 %. Plus le grain est torréfié, plus l'arôme devient et les notes amères prononcées. Il existe huit niveaux de classification pour la torréfaction.

Niveaux de torréfaction (*)

Niveau de torréfaction	Temps approximatif (")	Température	Caractéristiques
Légère	12 minutes	230 °C	Forte acidité, couleur brun tirant vers le jaune. Légère odeur de céréale. Faible parfum.
Cannelle	13 minutes	235 °C	A l'américaine. Légèrement acide. Couleur cannelle.
Torréfaction moyenne	14 minutes	240 °C	Acidité et parfum doux. Couleur noisette. A l'américaine.
Torréfaction forte	15 minutes	245 °C	Notes amères, plus qu'acides. Parfait pour le café glacé.
Torréfaction citadine	17 minutes	250 °C	Goût et parfum équilibrés. Originale de New York.
Torréfaction « full city »	18 minutes	250 °C	Amerume plus prononcée qu'acidité. Parfait pour le café glacé.
Torréfaction à la française	21 minutes	250 °C	Notes amères prononcées ; richesse de goût. Européen. Appropriate pour le café glacé.
Torréfaction à l'italienne	23 minutes	250 °C	Fort et amer mais dénué d'acidité. Presque noir. Appropriate pour l'espresso et le cappuccino.

(*) Les durées de torréfaction indiquées peuvent varier suivant le type de grain choisi, le voltage domestique et autres variables.

9. CONSIGNES DE SECURITE

Lire attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser la machine.

Toujours appliquer les consignes de sécurité lorsque vous servez de votre torréfacteur. Conserver ces instructions. Un usage incorrect de votre matériel électrique peut entraîner un court-circuit, des blessures ou encore endommager l'appareil.



Le torréfacteur doit fonctionner toujours à l'intérieur d'un environnement sécurisé, sans interférence avec d'autres appareils.



Pour empêcher tout dommage, ne jamais utiliser le Goro Café dans un endroit ensoleillé ou sous une source de chaleur.



Utiliser toujours le Goro Café sur une table ou une surface stable.



* Ne pas immerger le Goro Café dans l'eau et ne pas laisser de l'eau ou du liquide de nettoyage pénétrer dans l'appareil. L'eau et les liquides peuvent endommager l'appareil.

* Ne jamais utiliser l'appareil dans un évier ou dans un environnement humide. Cela peut causer un court-circuit.

* Si de l'eau venait à pénétrer dans le Goro Café, débrancher immédiatement l'appareil et contacter le service client.



* Ne jamais utiliser le Goro Café à proximité d'une substance inflammable tel que de l'essence, de l'alcool, du benzène, du pétrole ou un objet sous peine de feu ou d'explosion.

* Ne pas utiliser le Goro Café dans un environnement poussiéreux ou à proximité d'appareils inflammables.

9. CONSIGNES DE SECURITE



Ne pas placer le Goro Café sur un dessus ou une couverture électrique, cela pourrait provoquer un départ de feu.



* Ne pas insérer de corps étranger, spécialement en métal, dans le Goro Café, cela pourrait provoquer une décharge électrique.

* S'assurer que les trous d'aération et que le ventilateur du réceptacle ne sont pas obstrués. Si c'est le cas, une surchauffe ainsi qu'un incendie peuvent se déclarer.

* Si un corps étranger venait à entrer dans l'appareil par accident, débrancher immédiatement l'appareil. Contacter le service client si l'appareil est coincé dans l'appareil ; ne pas tenter de démonter le Goro Café.



* Afin d'éviter tout court-circuit, ne pas tirer ni forcer la prise et ne pas faire de nœud au cordon d'alimentation ; de la même façon, ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise.

* Ne pas toucher le cordon d'alimentation ou l'appareil avec des mains humides.

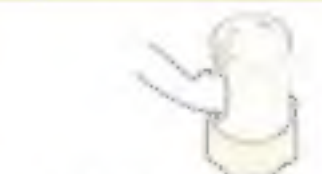
* Débrancher l'appareil Goro Café lorsque celui-ci n'est pas en fonction.



* Le Goro Café doit toujours être branché sur un matériel électrique correspondant à sa puissance et aux normes en vigueur. Surcharger le circuit électrique peut causer un départ de feu.

* Si une rallonge électrique doit être utilisée, s'assurer qu'elle est conforme à la puissance électrique du Goro Café.

* Si le cordon d'alimentation du Goro Café venait à être endommagé, ne pas se servir de l'appareil. Contacter le Service Client ou amener l'appareil à un service de réparation pour remplacer le cordon d'alimentation.



* Toujours placer la chambre de torréfaction sur son socle chaque fois qu'elle est hors de l'appareil, afin d'éviter qu'elle ne tombe et ne se casse.

* La chambre de torréfaction n'est pas conçue pour rester debout sans l'aide de son socle.

9. CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Attention !

* L'assurance que le couvercle de sécurité est fermé pendant l'opération pour éviter tout risque de brûlure. Tirez le Gène Café hors de portée des enfants et des animaux.

* Le Gène Café devient chaud pendant son fonctionnement, spécialement le conduit de réchauffement des percolates. Afin de réduire tout risque de brûlure, ne pas toucher à l'appareil pendant et immédiatement après son fonctionnement.

* L'assurance à ce que le couvercle de sécurité est toujours fermé pendant l'opération et ne pas tenter de toucher la chambre de torréfaction pendant la rotation du tambour.



Attention !

* Le corps de l'appareil ainsi que la chambre de torréfaction deviennent très chauds lorsque le Gène Café est en fonction ; utiliser une manivelle ou une protection pour tenir la chambre de torréfaction et ne pas la toucher à mains nues.



Attention !

* En cas de mauvais fonctionnement, consulter le schéma « Diagnostic des pannes » à la fin du manuel pages 19 à 20. Si le problème ne peut pas être résolu, contactez le service client.

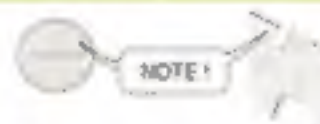
* Ne pas tenter de démonter ou d'apporter des modifications au Gène Café sous peine de causer des incidents ou un danger de décès.

* Les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.



Attention !

* Afin de ne pas entraver l'appareil et d'éviter tout risque, éviter d'appuyer trop fort sur l'appareil et ne pas le faire tomber.



Attention !

* Ne pas tenter d'ouvrir la porte ou le couvercle de séparation de la chambre de torréfaction ; ils sont reliés en permanence et servent à éjecter les percolates du grain de la chambre de torréfaction car une accumulation excessive de ces percolates pourrait causer un danger de feu.

* Ne pas tenter de modifier la porte ou le couvercle de séparation de la chambre de torréfaction.

10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Chambre de torréfaction



L'huile et les résidus résiduels sont à chaque torréfaction modifiés décolorantement le goût des futurs grains de café vert. Nettoyer la chambre de torréfaction à l'aide d'une brosse à vaisselle, une éponge et du produit à vaisselle. Sécher complètement la chambre de torréfaction avant de la ranger dans la machine.

Réceptacle à percolate et ventilateur

Après chaque utilisation, nettoyez la chambre afin d'éviter tout bourrage et possibilité de feu. Garder la chambre de torréfaction propre contribue à un meilleur fonctionnement de la machine et réduit la quantité de fumée et d'odeur produite pendant la torréfaction.

1. La vitre intérieure et la grille extérieure doivent être nettoyées avec une brosse à vaisselle.



Large

Grand réceptacle à percolates
Utiliser une brosse à vaisselle pour nettoyer l'intérieur de la grille et la vitre intérieure du réceptacle à percolates.



Standard

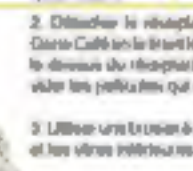
Réceptacle à percolates standard
Ne pas oublier de nettoyer la vitre intérieure.



Large



Standard



Standard

2. Détacher le réceptacle à percolates du torréfacteur Gène Café en le tournant légèrement vers soi. Faire tourner le dessous du réceptacle à percolates vers la gauche et vider les percolates qui se trouvent à l'intérieur.

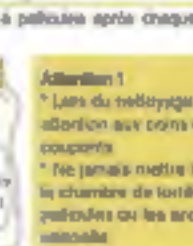
3. Utiliser une brosse à vaisselle pour nettoyer l'extérieur et les vitres intérieures du réceptacle à percolates.



Large



Standard



Standard

4. Vider et nettoyer le réceptacle à percolates après chaque utilisation et le laisser sécher complètement avant de le ranger.

Attention !

* Lors du nettoyage du Gène Café, faire attention aux coins de l'appareil qui peuvent être coupants.

* Ne jamais mettre le torréfacteur Gène Café, la chambre de torréfaction, le réceptacle à percolates ou les accessoires dans le lave-vaisselle.



Large



Standard



Standard

5. Prendre à nettoyer les sélections au dos de l'appareil environ tous les 2 mois.

11. DIAGNOSTIC DES PANNES

Cette liste peut être utilisée pour diagnostiquer les pannes habituelles. Si le problème ne peut être résolu, contacter le Service Client.

Problème	Causes possibles	Corrections à apporter	Remarque
L'appareil ne fonctionne pas	1. Le cordon d'alimentation n'est pas branché. 2. Les fusibles au sein de la prise ne fonctionnent pas.	1. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise. 2. Remplacer les fusibles du branchement si nécessaire. 3. Essayer de brancher l'appareil sur une prise prise qui fonctionne. 4. Lire le manuel d'utilisation pour une meilleure utilisation. 5. Appuyer sur le bouton THERMOSTAT. 6. Vérifier la date.	
Les grains de café sont en train de brûler.	1. L'appareil est réglé à un niveau de puissance un peu élevé. 2. Il y a trop de grains dans la chambre de torréfaction. 3. Réglage de la température ou de la durée d'exposition incorrects. 4. La température de cuisson est trop élevée. 5. Le type de vanillier est trop petit. 6. Les autres appareils électroménagers ont des fonctions sur le même circuit.	1. Vérifier le réglage. Essayer de brancher l'appareil sur un autre circuit. 2. Suivre les instructions relatives à la quantité maximale de grains pouvant être torréfiés. 3. Vérifier et ajuster la température de torréfaction si nécessaire. 4. Augmenter le temps de torréfaction. 5. Vérifier les réglages d'activation de ventilation et/ou de refroidissement. 6. Éviter d'utiliser des appareils électroménagers qui fonctionnent sur le même circuit.	
Très peu de grains pendant la torréfaction	1. L'écran ou le phare du réceptacle à grains est bloqué. 2. Température de torréfaction insuffisante. 3. La chambre de torréfaction est vide.	1. Vérifier le réceptacle à grains. 2. Vérifier l'écran et le phare du réceptacle à grains. 3. Vérifier la température et le temps de torréfaction pour éviter la sur-torréfaction. 4. Vérifier la quantité appropriée de grains.	La quantité maximale de grains recommandée est de 100g.
Chambre de torréfaction	1. La chambre de torréfaction est vide. 2. Qualité médiocre des grains qui sont torréfiés trop vite et de manière irrégulière.	1. Vérifier la quantité appropriée de grains. 2. Si les grains de café sont une couleur trop foncée, torréfier une nouvelle quantité.	
Impossibilité d'obtenir la chambre de torréfaction	1. Le phare n'est pas correctement aligné.	Appuyer simultanément à force sur le bouton de l'écran de la chambre de torréfaction pour le débloquer de l'appareil.	
Impossibilité d'obtenir la chambre de torréfaction dans l'appareil	1. La chambre de torréfaction n'est pas correctement installée dans l'appareil.	1. S'assurer que l'ouverture de la chambre de torréfaction est dirigée vers la gauche et que la chambre de torréfaction est correctement fermée. 2. Vérifier que la chambre de torréfaction est bien alignée le long de la rampe de la porte gauche de l'appareil.	
La lumière de torréfaction ne s'allume pas	1. L'appareil ne se réchauffe pas.	1. Le Gène Café ne s'allume pas tant qu'il n'atteint pas une température de 100°C. 2. Appuyer sur le bouton THERMOSTAT pour que l'appareil s'active jusqu'à atteindre 100°C.	La température de sécurité de l'appareil est de 100°C. La température de sécurité de l'appareil est de 100°C.

12. DIAGNOSTIC DES PANNES ET MESSAGES D'ERREUR

Messages d'erreur et description

Message d'erreur	E1	E3	E4
Remarque	Erreur n°1 du détecteur de température	Rotation anormale. Erreur de capteur	Débranchement du chauffage. Erreur n°2 du ventilateur ou du détecteur de température

Messagerie d'urgence

En cas de panne, le Gène Café sera arrêté par erreur.

Rallumer immédiatement le Gène Café et reprendre la torréfaction ou s'il y a un problème de sécurité, le cycle de refroidissement et éteindre la chambre de torréfaction lorsque celle-ci s'arrête en position appropriée. Si la chambre ne se bloque pas dans la position appropriée, ou pas avant de l'enlever de force.

En cas de panne, une coupure de courant interrompra le processus de torréfaction.

Si une coupure de courant survient à n'importe quel moment pendant le processus de torréfaction, les grains de café brûlés peuvent causer des brûlures ainsi qu'un départ de feu. Mettre le torréfacteur dans un endroit sûr et le laisser refroidir ; attention, le torréfacteur étant très chaud, ne pas le prendre à mains nues et s'assurer d'avoir une protection ou des maniques.

En cas de panne, le Gène Café sera arrêté.

La température est élevée de la chambre de torréfaction et/ou de la température à grains peut atteindre 100°C. Le Gène Café sera arrêté par erreur si la température de la chambre de torréfaction est élevée.

Feu dans la chambre de torréfaction

- Appuyer sur le bouton THERMOSTAT (START/STOP) pour stopper la rotation.
- Après s'être protégé les mains, éteindre immédiatement la chambre de torréfaction et verser le contenu de la chambre de torréfaction dans un évier.

Feu dans le réceptacle à grains

- Les polycarbides ou grains vont continuer de se consumer toutes seules ; laisser le réceptacle à grains refroidir.

Purchase Record

Product Name : *Gene Cafe*

Model Name : CBR-101

Date of Purchase : (mm/dd/yyyy)

Customer name :

Dealer :

Gene Cafe

- Contact the above distributor for warranty or service inquiries.
- Keep this booklet, do not throw it away. Note that the Warranty is not transferable.
- Warranty Period: One year from the purchase date.